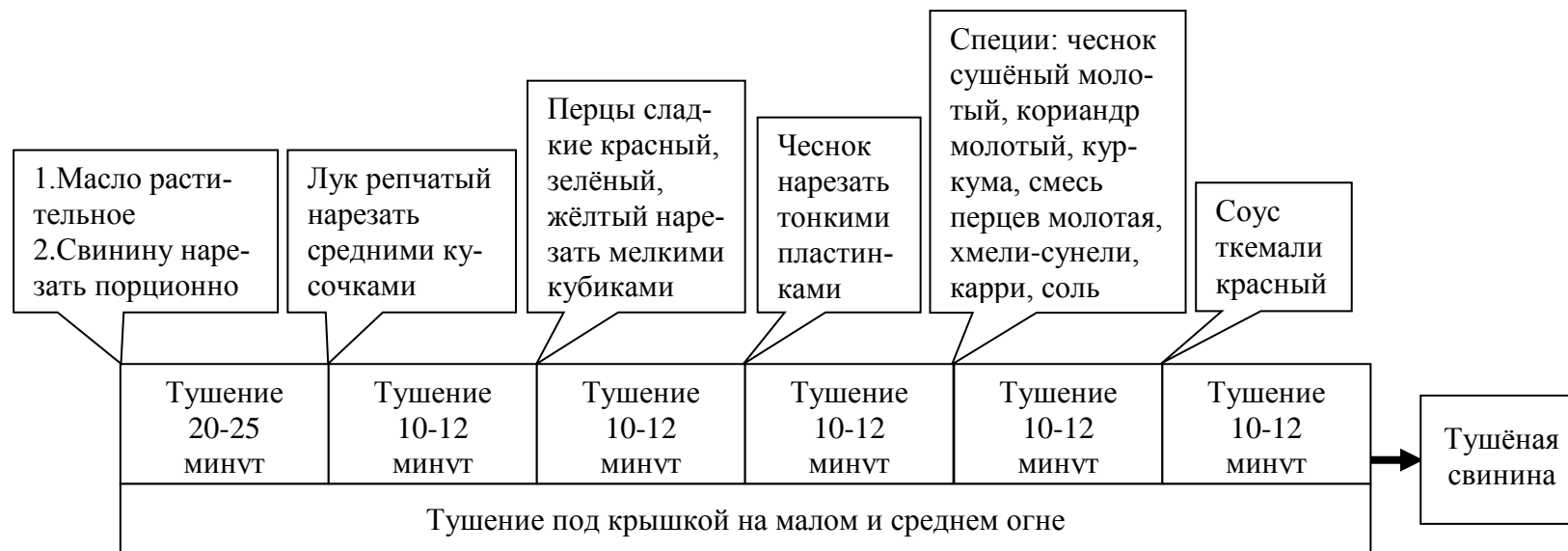


Тушёная свинина на грузинский мотив (khurs.ru - 2016)



1. Свинина охлаждённая – 1 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Перцы сладкие красный, жёлтый – по 1-2 шт.
4. Чеснок – 1 головка
5. Карри
6. Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,75 ст. ложки
7. Хмели-сунели
8. Кориандр молотый – 0,5-0,75 ст. ложки
9. Смесь перцев молотая
10. Куркума
11. Соус ткемали красный
12. Масло растительное – 50-60 г
13. Соль – 0,5-0,75 ст. ложки



Тушёная свинина на грузинский мотив



1. Берём свинину охлаждённую, режем средними кусочками



2. Чистим и режем лук репчатый средними кусочками



3. Режем перцы сладкие мелко



4. Чистим и режем чеснок тонкими платинками



5. Готовим пропорции специй



6. Перемешиваем специи



7. Берём масло растительное



8. Берём соус ткемали красный



9. Ставим сковороду на огонь, кладём свинину, жарим в кипящем масле



10. Переворачиваем свинину



11. Накрываем сковороду крышкой, жарим на среднем огне



12. Кладём лук репчатый в сковороду жарим на среднем огне

Тушёная свинина с луком, помидорами и сладким перцем



13. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



14. Кладём перцы в сковороду



15. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



16. Кладём чеснок в сковороду



17. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



18. Кладём специи в сковороду



19. Перемешиваем содержимое сковороды



20. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



21. Наливаем соус ткемали красный в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды



23. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



24. Подаём свинину на стол